

Optimalisasi Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Mendukung Implementasi Wajib Halal Oktober 2024 di Kabupaten Pandeglang

Optimizing The Competence Of Halal Slaughterers (JULEHA) Supports The Implementation Of Mandatory Halal October 2024 In Pandeglang

Hadi Susilo^{1*}, Deden Hidayat², Nurullah Asep Abdillah³ Aulia Rahmadanti⁴, Dania Rahmawati⁵, Tuti Rostianti Maulani⁶

^{1,3,4,5} Program Studi Biologi, Fakultas Sains Farmasi dan Kesehatan, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Saketi Pandeglang, Banten, 42273 – Indonesia

² Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhiyah), Fakultas Agama Islam, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Saketi Pandeglang, Banten, 42273 – Indonesia

⁶ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Saketi Pandeglang, Banten, 42273 – Indonesia

*E-mail corresponding author: hadi@halalunmabanten.id

Received: 17 September 2024; Revised: 19 Oktober 2024; Accepted: 20 November 2024

Abstrak. Kesadaran masyarakat untuk kebutuhan produk halal sangat meningkat. Masyarakat Pandeglang adalah Masyarakat yang mementingkan konsumsi produk halal, khususnya untuk produk olahan hewani. Maka diperlukan pelatihan para juru sembelih halal yang bertujuan untuk menciptakan tenaga kerja terlatih dalam pemotongan hewan halal sesuai dengan standar yang ditetapkan. Pelatihan ini menggunakan metode berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), yang menjamin bahwa para peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan regulasi dan kebutuhan industri. Selain itu, pelatihan ini juga dilengkapi dengan praktek penyembelihan langsung, di mana peserta dapat menerapkan teori yang telah dipelajari dalam situasi nyata. Melalui metode gabungan antara teori berbasis SKKNI dan praktik lapangan, pelatihan ini berhasil menghasilkan juru sembelih halal yang kompeten, tersertifikasi, dan mampu memenuhi kebutuhan akan pemotongan hewan yang sesuai dengan syariat Islam dan standar kesehatan hewan. Program ini diharapkan dapat mendukung industri penyediaan daging halal dan meningkatkan kualitas juru sembelih di Indonesia, sehingga menciptakan kepercayaan publik terhadap kehalalan dan keamanan produk daging.

Kata Kunci: halal; hewani; juru sembelih; keamanan; penyembelihan.

Abstract. Public awareness of the need for halal products is increasing. The Pandeglang community is a community that prioritizes the consumption of halal products, especially processed animal products. For this reason, training for halal slaughterers is required, a program that aims to create trained workers in halal animal slaughter in accordance with established standards. This training uses a method based on the Indonesian National Work Competency Standards (SKKNI), which ensures that participants acquire knowledge and skills in accordance with industry regulations and needs. Apart from that, this training is also equipped with direct slaughter practice, where participants can apply the theory they have learned in real situations. Using a combined method of SKKNI-based theory and field practice, this training succeeded in producing halal slaughterers who are competent, certified, and able to meet the need for slaughtering animals in accordance with Islamic law and animal health standards. This program is expected to support the halal meat supply industry and improve the quality of slaughterers in Indonesia, thereby creating public confidence in the halal and safety of meat products.

Keywords: animal; halal; halal butcher; food security; slaughter.

DOI: 10.30653/jppm.v9i4.1129



1. PENDAHULUAN

Pandeglang adalah Kabupaten di Provinsi Banten terletak di Kabupaten paling barat di Pulau Jawa. Luas Wilayah Kabupaten Pandeglang 2.746,89 kilometer persegi. Pandeglang dikenal dengan kearifan lokalnya sebagai kota sejuta ulama dan juga dijuluki kota santri (Radar Banten, 2023). Pentingnya pemerintah Kabupaten Pandeglang dalam hal menyediakan produk halal menjadikan Pandeglang akan menjadi kota yang mementingkan kepentingan umatnya. Halal saat ini menjadi suatu hal yang diwajibkan untuk setiap kebutuhan yang diperlukan masyarakat Indonesia umumnya masyarakat Pandeglang khususnya (Yuliawati dkk., 2022).

Salah satu penyediaan produk halal yang beredar di masyarakat dan dikonsumsi sebagai bahan pangan adalah produk olahan daging yang banyak diolah dan dimodifikasi menjadi berbagai macam produk pangan yang dibutuhkan masyarakat Pandeglang. Titik kritis olahan daging menurut Undang-undang Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama RI Nomor 33 Tahun 2014 adalah Penyembelihan Halal. Oleh karena hal ini menjadikan prioritas penting pemerintah Kabupaten Pandeglang menyediakan daging yang diolah secara halal. Penyembelihan halal merupakan tujuan utama dalam penyediaan daging halal, oleh karena itu perlu disiapkan juru sembelih halal yang kompetensi dibidangnya yang di sertifikasi oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang diakui oleh BPJPH.

Penyembelihan ternak dalam Islam merupakan ibadah yang diniatkan menyebut nama Allah. Orang yang menyembelih hewan ternak tidak menggunakan syariat Islam bisa menyebabkan daging hewan menjadi haram walaupun berasal dari hewan yang halal (Deuraseh dan Brunei Darussalam, 2020). Sedangkan menurut H.R. Al-Bukhari dan Muslim menjelaskan bahwa menyembelih hewan dengan syariat Islam harus dilakukan dengan baik serta sesuai dengan tuntunan sebagaimana sabda Rasullullah SAW: Segala sesuatu yang memancarkan darah dan disebut nama Allah padanya (ketika disembelih), maka makanlah. Tidak boleh (menggunakan alat) dari gigi dan kuku. Untuk itu, pemerintah melalui Kementerian Pertanian, Kementerian Ketenagakerjaan, dan Majelis Ulama Indonesia dalam menyediakan bahan pangan yang aman, sehat, utuh, dan halal mengadakan pelatihan penyembelihan halal sesuai dengan UU Peternakan dan Kesehatan Hewan No. 41 Tahun 2014, SKKNI dan fatwa MUI nomor 12 tahun 2009 (Sugandi dkk., 2024).

Juru sembelih halal adalah individu yang memiliki kompetensi khusus dalam melaksanakan penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam. Dalam proses ini, juru sembelih halal memastikan bahwa prosedur penyembelihan dilakukan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan, yaitu dengan membaca basmalah, memotong tiga saluran penting (saluran napas, saluran makanan, dan pembuluh darah besar di leher), serta memastikan bahwa hewan tersebut dalam keadaan sehat sebelum disembelih. Keberadaan juru sembelih halal sangat penting dalam menjaga kehalalan produk hewan yang beredar di masyarakat, karena kesalahan dalam proses penyembelihan dapat mengakibatkan produk tersebut tidak halal (Riyadi, 2023).

Standar dalam industri pemotongan hewan harus menerapkan kesejahteraan hewan dimana tujuan utamanya adalah hewan yang disembelih harus tidak mengalami rasa sakit atau kehilangan kesadaran dan kurang atau tidak merasakan sakit (*painless*) sehingga tidak mengalami penderitaan. Selain itu, pisau yang kurang tajam akan berkontribusi negatif dalam proses pemotongan hewan, baik bagi penyembelih (*slaughterman*) yang akan mengalami cedera pada otot pergelangan tangan (*Musculo Skeletal Disorders*) ataupun hewan/ternaknya yang mengalami kesakitan pada proses penyembelihan dan pasca penyembelihan (Wibowo & Suhardi, 2022).

Dalam konteks penyelenggaraan halal di Indonesia, juru sembelih halal memainkan peran sentral. Seiring dengan penerapan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dan Program *Wajib Halal* yang mulai diberlakukan penuh pada Oktober 2024, kebutuhan akan juru sembelih halal yang kompeten menjadi semakin penting. Program *Wajib Halal* ini mewajibkan semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia, termasuk produk pangan berbasis hewani, untuk bersertifikat halal. Oleh karena itu, keberadaan juru sembelih halal yang terlatih dan tersertifikasi menjadi krusial dalam memastikan proses penyembelihan sesuai dengan standar halal (Edris dkk., 2024).

Mengoptimalkan kompetensi juru sembelih halal merupakan upaya yang penting untuk memastikan proses pemotongan hewan memenuhi standar syariah serta keselamatan dan kualitas daging (Paser dkk., 2024). Optimalisasi kompetensi juru sembelih halal dapat dilakukan dengan; 1) melakukan pelatihan berkala bagi juru sembelih untuk memperbarui pemahaman mengenai standar halal, teknik penyembelihan yang benar, dan prosedur keselamatan, 2) membuat juru sembelih halal untuk mendapatkan sertifikasi kompetensi penyembelihan halal yang diakui oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Republik Indonesia), 3). melakukan audit secara berkala untuk memastikan prosedur penyembelihan dilakukan dengan benar, pengawasan ini dapat dilakukan oleh supervisor atau auditor dari lembaga sertifikasi halal untuk mengevaluasi apakah juru sembelih masih mematuhi standar yang berlaku, 4) penekanan pada aspek etika dan kebersihan juru sembelih halal perlu ditambahkan untuk memahami pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja untuk memastikan kualitas dan keamanan produk, 5) memperkenalkan keterampilan manajerial dan komunikasi kepada juru sembelih agar mereka lebih efektif dalam bekerja sama dan mengelola tugas sehari-hari. Ini bisa dilakukan dengan pelatihan manajemen waktu dan komunikasi tim, 6) secara rutin diberikan evaluasi dan *feedback* kepada juru sembelih mengenai kinerja mereka. Evaluasi ini bisa dilakukan melalui penilaian kinerja, diskusi, atau wawancara langsung untuk mengetahui kendala yang dihadapi dan memberikan saran peningkatan.

Dengan adanya pelatihan dan sertifikasi juru sembelih halal, industri pangan di Pandeglang khususnya yang berbasis hewan, akan lebih terjamin dalam penyediaan produk yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Ini tidak hanya berpengaruh pada ketenangan konsumen muslim, tetapi juga berperan dalam meningkatkan daya saing produk halal di Pandeglang di Pasar Global (Kesmavet Pandeglang, 2020). Dosen Universitas Mathlaul Anwar bekerjasama dengan LPPOM, MUI, Dinas Pertanian Pandeglang dan Mitra Lembaga Pendamping Proses Produksi Halal (LP3H) MA dalam skema hibah Pengabdian Kepada Masyarakat ruang lingkup Kemitraan Dengan Masyarakat Kemenristek Dikti Tahun 2024 melaksanakan pelatihan untuk peningkatan optimalisasi juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang untuk menghasilkan juru Sembelih halal yang memiliki kompetensi yang diakui oleh MUI dan memiliki sertifikat yang sesuai dengan standar BPJPH untuk mewujudkan terciptakan standar kehalalan produk hewani sehingga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap produk halal.

2. METODE

Pelatihan juru sembelih halal dilakukan di Baitul Hamdi, Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang terhadap 16 orang juru sembelih halal yang sudah berpengalaman. Pelatihan berdasarkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) bertujuan untuk memastikan bahwa tenaga kerja di bidang penyembelihan hewan memahami dan mampu menerapkan prinsip-prinsip penyembelihan halal sesuai dengan syariat Islam dan standar yang berlaku di Indonesia. Pelatihan dilakukan oleh LPPOM dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi Banten. Jadwal pelatihan ditunjukkan pada Tabel 1.

Metode pelatihan ini biasanya melibatkan beberapa tahapan yang mencakup teori, praktik, evaluasi, serta sertifikasi, dengan pendekatan berbasis kompetensi. Berikut adalah metode pelatihan juru sembelih halal berdasarkan SKKNI (Gambar 1):

Pembelajaran Teori

Tahap ini bertujuan memberikan pemahaman mendalam tentang konsep dan prinsip penyembelihan halal. Materi yang disampaikan dalam sesi teori meliputi:

- 1) Landasan Hukum dan Syariat Islam: Mengajarkan aturan-aturan dasar terkait penyembelihan hewan dalam Islam, seperti rukun dan syarat sah penyembelihan, serta pentingnya membaca *basmalah* sebelum penyembelihan.
- 2) Regulasi Halal di Indonesia: Penjelasan mengenai Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan peran penting juru sembelih dalam pemenuhan persyaratan halal untuk industri pangan.

- 3) Teknik dan Prosedur Penyembelihan: Pembelajaran tentang teknik penyembelihan hewan yang benar, termasuk pengetahuan tentang anatomi hewan, alat-alat yang digunakan, dan prosedur penyembelihan yang aman dan higienis.
- 4) Etika dan Tanggung Jawab Juru Sembelih: Mengajarkan etika kerja, tanggung jawab, dan dampak dari penyembelihan halal terhadap kesehatan konsumen, kesejahteraan hewan, serta keberlangsungan usaha.

Praktik Penyembelihan

Setelah memahami teori, peserta pelatihan diberi kesempatan untuk mempraktikkan penyembelihan secara langsung dengan pengawasan instruktur. Praktik lapangan ini meliputi:

- 1) Demonstrasi Prosedur Penyembelihan: Peserta menyaksikan dan mengikuti proses penyembelihan sesuai dengan tata cara yang benar, dari awal hingga akhir, termasuk penggunaan alat yang sesuai.
- 2) Praktik Penyembelihan: Peserta melakukan penyembelihan secara langsung di bawah bimbingan pengajar. Ini termasuk memotong saluran yang ditentukan (tenggorokan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah leher) dengan teknik yang tepat untuk memastikan bahwa hewan mati secara cepat dan sesuai syariat.
- 3) Penanganan Hewan Sebelum dan Sesudah Penyembelihan: Peserta dilatih dalam mempersiapkan hewan sebelum disembelih (seperti memastikan kondisi kesehatan dan ketenangan hewan) serta bagaimana menangani daging setelah penyembelihan untuk menjamin kebersihan dan kehalalan produk.

Simulasi dan Evaluasi Kompetensi

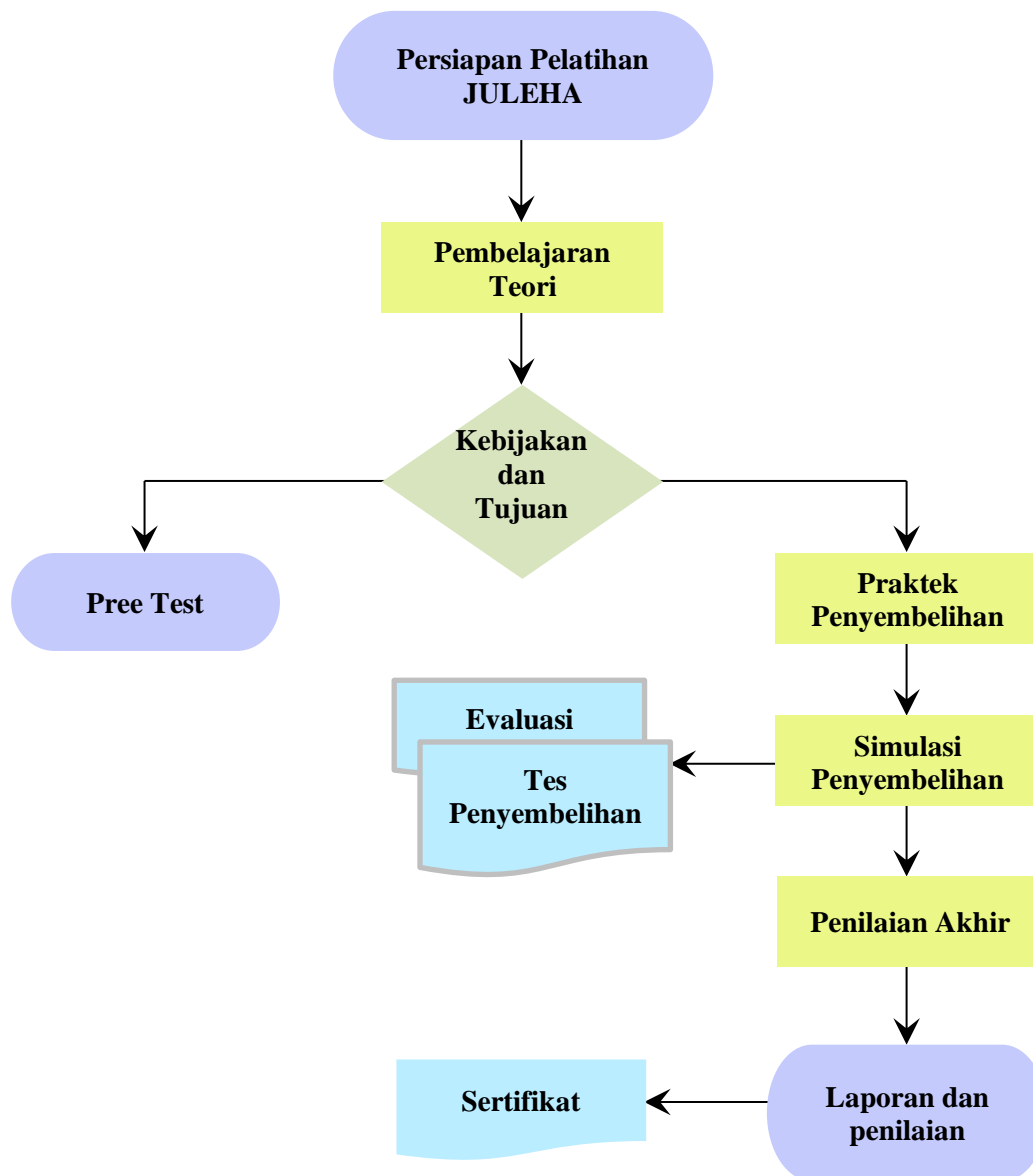
- 1) Simulasi Ujian Praktik: Peserta diuji dalam situasi simulasi penyembelihan yang mirip dengan kondisi nyata. Simulasi ini bertujuan untuk menilai kemampuan teknis peserta dalam melaksanakan penyembelihan sesuai dengan standar halal.
- 2) Evaluasi Teori dan Praktik: Setelah selesai praktik dan simulasi, peserta mengikuti evaluasi baik secara teori maupun praktik untuk memastikan bahwa mereka telah memahami dan dapat menerapkan pengetahuan yang didapat selama pelatihan. Evaluasi ini dilakukan oleh tim penguji yang bersertifikasi.

Sertifikasi Kompetensi

- 1) Sertifikasi SKKNI: Setelah peserta dinyatakan lulus evaluasi teori dan praktik, mereka akan mendapatkan sertifikat kompetensi sesuai dengan SKKNI. Sertifikat ini dikeluarkan oleh lembaga sertifikasi kompetensi yang diakui pemerintah dan merupakan syarat untuk menjadi juru sembelih halal yang diakui secara resmi di Indonesia.
- 2) Pemantauan dan Pengembangan Kompetensi Lanjutan: Untuk menjaga kualitas, peserta didorong untuk mengikuti pelatihan lanjutan dan sertifikasi ulang secara berkala sesuai dengan perkembangan regulasi dan standar halal yang terus diperbarui.

Pendidikan Kesehatan dan Keamanan Kerja (K3)

Sebagai bagian dari SKKNI, pelatihan juga mencakup aspek kesehatan dan keamanan kerja dalam proses penyembelihan. Juru sembelih halal diajarkan cara menangani alat dengan aman, mencegah cedera, dan menjaga kebersihan lingkungan kerja agar terhindar dari kontaminasi yang dapat memengaruhi kehalalan produk.



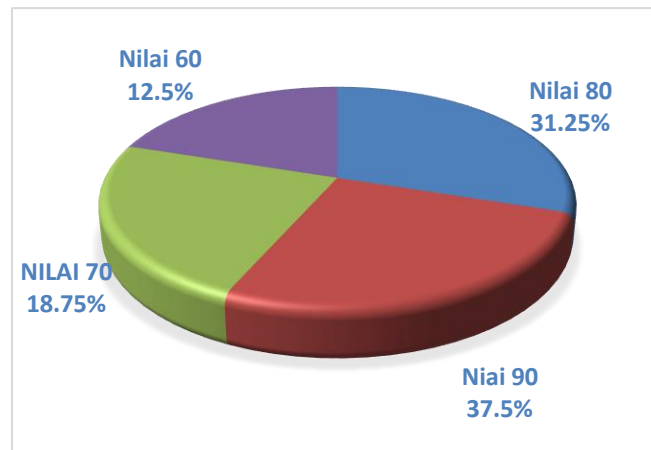
Gambar 1. Diagram alir pelatihan juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil *Pre Test* Pelatihan Juru Sembelih Halal

Sebelum dilakukan pelatihan peserta melakukan tes pendahuluan (*pretest*) untuk mengetahui kemampuan dasar calon juru sembelih halal terhadap seberapa pengetahuan calon juru sembelih halal tentang tujuan dibentuk juru sembelih halal, hal apa saja yang biasa dilakukan oleh para penyembelih hewan sebelum dan sesudah penyembelihan.

Hasil *pre test* calon juru sembelih halal (Gambar 2) menunjukkan sebagian besar sudah mengetahui pentingnya penyembelihan halal dan ilmu dasar tentang penyembelihan halal. Hasil *pre test* masing-masing 6 orang bernilai 90, 5 orang bernilai 80, 3 orang bernilai 70 dan 2 orang bernilai 60.



Gambar 2. Nilai *pretest* juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang

Pembelajaran Teori

Juru sembelih halal adalah profesi penting dalam memastikan proses penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam, yang menjadi dasar dari produk halal (Imam, 2020). Keberadaannya menjadi sangat krusial dalam pelaksanaan penyelenggaraan halal di Indonesia, terutama dengan diberlakukannya program *Wajib Halal* pada Oktober 2024. Dengan kompetensi dan sertifikasi yang tepat, juru sembelih halal berperan menjaga standar halal pada produk pangan berbasis hewani, mendukung industri halal, dan memenuhi kebutuhan konsumen Muslim yang kian meningkat.

Pelatihan juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang ini dilakukan berdasarkan **Standar**

Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dengan mengikuti prinsip-prinsip dasar penyembelihan hewan secara halal menurut syariat Islam. Dilakukan pemaparan teori berdasarkan SKKNI tersebut dengan teori-teori sebagai berikut, 1) tujuan pelatihan, untuk membekali peserta dengan pengetahuan dan keterampilan untuk melakukan penyembelihan hewan secara halal sesuai dengan standar yang diatur oleh SKKNI dan hukum Islam, 2) garis besar program, pengantar halal dan Haram dalam Hukum Islam, proses penyembelihan halal, kesejahteraan hewan sebelum penyembelihan, teknik penyembelihan sesuai syariat, Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam penyembelihan, proses sertifikasi, dan pengawasan halal.



Gambar 3. Pelatihan juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang

Standar Kompetensi SKKNI Juru Sembelih Halal (Keputusan Menteri Tenaga Kerja Nomor 147 Tahun 2022)

Berdasarkan SKKNI terkait penyembelihan halal, beberapa unit kompetensi yang diajarkan dalam pelatihan juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang adalah:

- 1) Penerapan Prinsip Halal: Memahami konsep halal dan haram dalam penyembelihan hewan dan pentingnya menjaga kehalalan proses dari awal hingga akhir.
- 2) Kesejahteraan Hewan: Memahami pentingnya kesejahteraan hewan (*animal welfare*) sesuai dengan ajaran Islam dan standar internasional.
- 3) Teknik Penyembelihan Halal: Mempraktikkan metode penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, yang meliputi:
 - a. Penggunaan alat tajam (pisau) yang memenuhi standar.
 - b. Pemotongan tiga saluran utama (kerongkongan, saluran napas, pembuluh darah utama).
 - c. Membaca basmalah sebelum penyembelihan.
- 4) Kebersihan dan Kesehatan: Menerapkan standar kebersihan, sanitasi, dan pengelolaan limbah selama proses penyembelihan untuk memastikan produk tetap higienis dan halal.
- 5) Manajemen Rantai Pasok Halal: Memastikan bahwa rantai pasok mulai dari penyembelihan hingga distribusi dikelola dengan benar agar kehalalan terjaga.
- 6) Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3): Memastikan juru sembelih halal memahami dan menerapkan protokol K3 untuk menjaga keselamatan pribadi dan tim kerja.

Praktek Penyembelihan Halal

Praktek penyembelihan dilakukan sesuai yang di syariat Islam (Gambar 4, seperti alat yang digunakan pisau yang tajam dan alat lainnya yang sesuai standar penyembelihan halal. Proses Penyembelihan:

- 1) Posisi hewan yang benar (harus dihadapkan ke kiblat).
- 2) Membaca basmalah sebelum penyembelihan.
- 3) Teknik pemotongan pada bagian yang tepat (tiga saluran utama).
- 4) Proses pemeriksaan setelah penyembelihan untuk memastikan hewan mati dengan benar sesuai syariat.



Gambar 4. Praktek penyembelihan oleh juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang

Hasil Evaluasi Pelatihan dan Tingkat Kepuasan Pelatihan

Hasil evaluasi penilaian pelatihan calon juru sembelih halal dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia dibantu oleh LPPOM yang sudah memiliki ijin melakukan pelatihan JULEHA di Provinsi Banten. Hasil evaluasi (*posttest*) ditunjukkan pada Gambar 5.

**PENGUMUMAN HASIL PELATIHAN
JURU SEMBELIH HALAL, KERJASAMA MUI DAN LP3H UNMA BANTEN
TANGGAL, 11 SEPTEMBER 2024**

NO	N A M A	NILAI	KETERANGAN
1	Uki	100	LULUS
2	Drs.Wawan Hermawan Efendi	95	LULUS
3	Sadiro Fauzi	95	LULUS
4	Hadi Susilo	90	LULUS
5	Nurjaman, S.Pd	90	LULUS
6	Nani	90	LULUS
7	Ade Miroz	90	LULUS
8	Cep Nasor	90	LULUS
9	Saprudin Muhamad	90	LULUS
10	Didin Syahrudin	90	LULUS
11	Suhanda	85	LULUS
12	Muhdi	85	LULUS
13	Qori Ramtuzmi	85	LULUS
14	Farid Ma'ruf	85	LULUS
15	Mardi Badarudin	75	LULUS
16	Oji Paroji,	75	LULUS

Serang, 13 September 2024
DEWAN PIMPINAN MUI PROV.BANTEN
SEKRETARIS BDANG FATWA
An Tim Pelatih



Dr. H. Rodani, M.Si

Gambar 5. Hasil evaluasi penilaian pada pelatihan Juru sembelih halal Kabupaten Pandeglang

Hasil *post test* dari pelatihan juru smebelih halal dinyatakan semua peserta mendapatkan penilaian yang baik (diatas 75) (Gambar 5). Nilai ini menunjukkan peserta pada umumnya memahami prosedur penyembelihan halal sesuai dengan standar yang telah diajarkan oleh para pelatih. Tingkat keberhasilan ini juga menunjukkan peserta mampu menguasai keterampilan dan prinsip-prinsip dasar dalam pelaksanaan tugas mereka sebagai juru sembelih halal. Dengan demikian, ada peluang untuk peningkatan kompetensi sehingga para juru sembelih halal Pandehglang dapat mencapai standar tertinggi dalam pelaksanaan tugasnya sebagai juru sembelih halal.

Optimalisasi Juru Sembelih Halal

Peningkatan makanan berbahan daging dapat dilakukan melalui optimalisasi juru sembelih halal. Optimalisasi juru sembelih halal dapat meningkatkan produk makanan khususnya pada produk olahan daging (Serli dkk., 2023). Juru sembelih halal yang kompeten akan dapat menyembelih hewan dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam, sehingga produk daging yang dihasilkan akan lebih higienis dan sehat. Persyaratan Juru Sembelih Halal harus disesuaikan dengan persyaratan seorang penyembelih halal haruslah seorang muslim, laki-laki, baligh, berakal sehat, dan tidak menyia-nyiakan shalat. Sesuai dengan pedoman syariat, ia harus berniat dan membaca basmalah ketika menyembelih hewan dengan tujuan untuk dikonsumsi. Alat apa pun selain gigi dan kuku (tulang) dapat digunakan selama alat tersebut tajam, mampu memutus tenggorokan hewan dan pembuluh darah utama di lehernya, serta mampu mengeluarkan darah (Edris dkk., 2024).

Hal ini dikarenakan juru sembelih halal yang kompeten akan memiliki peluang kerja yang lebih besar dan mendapatkan penghasilan yang lebih tinggi. Kabupaten Pandeglang, sebagai salah satu daerah di wilayah Indonesia, memiliki peran dalam Industri Pertanian Dan Peternakan. Produksi dan penyediaan daging halal menjadi aspek penting bagi masyarakat lokal yang mayoritas beragama Islam (Aprilia dkk., 2021).

Sertifikasi Juru Smebelih Halal

Proses sertifikasi penyembelih halal dilakukan dengan mengajukan sertifikasi halal pada lembaga yang berwenang (misalnya MUI di Indonesia). Sertifikasi halal merupakan sebuah bukti

atau jaminan yang menunjukkan bahwa suatu juru sembelih halal telah mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam dan mengetahui pentingnya halal untuk proses pengadaan konsumsi pangan hewani termasuk dalam proses penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi (Dayana dkk., 2019), penjualan, dan penyajian produk tersebut (Sambodo dkk., 2023). Pada konteks sertifikasi halal penyembelih halal (Juleha), Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki perhatian khusus karena sertifikasi halal dianggap sebagai pilar penting dalam membangun ekosistem halal di Indonesia (Krisnanda dkk., 2023).

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk pelatihan juru sembelih halal di Kabupaten Pandeglang Banten ini telah menghasilkan para penyembelih yang kompeten dalam memenuhi standar pemotongan hewan halal. Melalui pelatihan yang komprehensif, para peserta dibekali dengan pengetahuan teoritis dan keterampilan praktis sesuai dengan aturan syariat Islam, standar kesehatan, dan kesejahteraan hewan. Adanya juru sembelih yang terlatih dan tersertifikasi ini diharapkan dapat mendukung pemenuhan kebutuhan akan produk daging halal yang berkualitas, aman, dan memenuhi syarat bagi masyarakat luas, serta menjaga kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diucapkan kepada Kementerian Pendidikan Kebudayaan, Riset, dan Teknologi untuk pendanaan hibah pengabdian kepada masyarakat ruang lingkup kemitraan dengan masyarakat tahun 2024.

REFERENSI

- Aprilia, A. D., Farizah, F. N., Anggraini, P. D., & Saiful, H. M. D. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *In Halal Research*. 1.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama Republik Indonesia, *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014*. Jakarta-Indonesia
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Pandeglang (2020). *Aspek kesejahteraan hewan (kesrawan) pada pemotongan hewan kurban*.
- Dayana, A.A.P.I, Rudyanto, M.D., & Suada, I.K. (2019). Aplikasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Juru Sembelih Halal dan Pekerja Pemotong Daging di Rumah Pemotongan Hewan Mambal dan Pesanggaran. *Indones Med Veterinus*. 8(1):99. doi:10.19087/imv.2019.8.1.99.
- Deuraseh, N. (2020). Review of Halal Food Standard PBD24: 2007 in Negara Brunei Darussalam towards Quality and Safety Food. *KnE Soc Sci*. 2020(2018):123–140. doi:10.18502/kss.v4i9.7321.
- Edris, M., Krisnanda, K., Munachifdlil'ula, A.N., Mukhlisin, A., Ashari, A., & Sholichin, A. (2024). Pendampingan Juru Sembelih Halal Di Rph Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus. *J Ind Kreat dan Kewirausahaan*. 6(2):229–241. doi:10.36441/kewirausahaan.v6i2.1850.
- Imam, A. K. (2020). Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020. *Trop Anim Sci*. 2(2):33–42. doi:10.36596/tas.v2i2.435.
- Krisnanda, K., Munachifdlil'ula, A.N. & Mukhlisin, A. (2023). Pendampingan Juru Sembelih Halal Berbasis Asuh Di Rph Putra Barokah Jetis Kapuan Kudus. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(3):6159–6163. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/17818>.

- Paser, M.U.I.K., Siltan, J., & Khaliluddin, I. (2024). Optimalisasi Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA) Meningkatkan Kualitas Produk dan Kesejahteraan Masyarakat. *IDEAS*. 13(2):709–720.
- Riyadi, F. (2023). Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *TAWAZUN J Sharia Econ Law*. 6(1):157. doi:10.21043/tawazun.v6i1.21254.
- Sambodo, P., Widayati, I., Nurhayati, D., Baaka, A.P., Palulungan, J.A., Arizona, R. N., Inriani, N., & Suawa, E.K. (2023). Proses Penyembelihan dan Waktu Mati Sempurna Sapi Bali sebagai Hewan Kurban di Kabupaten Manokwari. *J Sain Vet*. 41(1):44. doi:10.22146/jsv.76415.
- Serli, S., Marhayani, M., & Baharudin, B. (2023). Penggunaan Tepung Jintan Putih (*Cuminum cyminum*) sebagai Suplemen Pakan Terhadap Berat Organ dalam Ayam Ras Petelur. *JAGO TOLIS J Agrokomples Tolis*. 3(1):12. doi:10.56630/jago.v3i1.248.
- Sugandi, A., Sastra, A., & Indra, H. (2024). Program Pelatihan dan Monitoring Juru Sembelih Halal di Pesantren. *Ta dib J Pendidik Islam*. 13(1):149–156. doi:10.29313/tjpi.v13i1.11109.
- Wibowo, A. & Suhardi, S. (2022). Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. *Peternak Abdi Masy*. 2(2):1–6. doi:10.24815/petamas.v2i2.29047.
- Yuliawati, T., Adirestuty, F., Miftahuddin, A., & Hardiansyah, K. (2022). Kebijakan Merger Bank pada Perbankan Syariah: Studi Bibliometrik dan Perspektif Kritis. *J Inspirasi*. 13(1):137–155. doi:10.35880/inspirasi.v13i1.1979.